

## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



**Referência:** E- 004 | **Marca:** TREVI

**Designação:** Pêssego metades em calda

**Peso Líquido:** 2650 g | **Peso escorrido:** 1350 g

**Origem:** Espanha

**Código de barras (unidade):** 5605458160006

**Código de barras (IFT):** 65605458653005



### CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

**Breve descrição:** O pêssego em calda é um género alimentício obtido a partir da espécie *Prunus pérsica L.*, sem pele, sem caroço e sem pedúnculo. É cortado em metades aproximadamente iguais e coberto com calda de açúcar.

**Ingredientes:** Pêssego, água, açúcar, endurecedor (cloreto de cálcio) e regulador de acidez (ácido cítrico).

**Uso Pretendido:** Pode ser consumido pela população em geral. No entanto, pessoas com sintomatologia recorrente no âmbito de intolerância à sacarose e portadoras de diabetes devem ter precaução no consumo deste produto.

**Alérgenos:** Destinado a toda a população, não contém alérgenos.

**OGM e ingredientes derivados de OGM (de acordo com a legislação em vigor):** O produto não vem, nem contém ingredientes com organismos geneticamente modificados, sujeitos a rotulagem.

Características organoléticas	
Parâmetro	Valores
Cor	Alaranjada, característica do produto.
Aroma	Característico do produto, sem odores estranhos.
Sabor	Doce e característico do produto.
Textura	Razoavelmente firme, Característica do produto.
Aspeto	Metades de pêssego com tamanho regular e uniforme, típico do produto.

## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



Características Físico-químicas		Características Microbiológicas	
Parâmetros	Valores	Parâmetros	Valores
pH	3.1 – 4.0	Estabilidade	Estável
% Acidez (como ác. Cítrico anidroso)	0.45 ± 0.2	Esterilidade	Estéril
Brix	14 – 17°		
Estanho	Max. 150 ppm		
Chumbo	Max. 1 ppm		

### Informação Nutricional:

Informação Nutricional	Por 100 g de produto
Energia	341.1 KJ 80.4 Kcal
Lípidos	0.4 g
- dos quais saturados	0.3 g
Hidratos de Carbono	20.0 g
- dos quais açúcares	12.6 g
Fibras	1.4 g
Proteínas	0.7 g
Sal	0.06 g

% Dose diária de referência para um adulto médio (8400 KJ/ 2000 Kcal).

**Controlo de Qualidade:** Produto feito com matérias-primas de qualidade, seguindo os procedimentos e o controlo do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP).

**Condições de armazenamento:** O produto deverá ser armazenado em local fresco e seco. Depois da abertura da embalagem, o produto deve ser consumido de imediato. Caso tal não seja possível, o produto deve ser acondicionado no frigorífico, num recipiente de louça ou vidro e deve ser consumido o mais rapidamente possível.

## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



**Vida útil:** O não cumprimento das condições de armazenamento, acima indicadas, poderá levar a alterações nas características físico-químicas, organolépticas e microbiológicas do produto. O produto mantém-se estável, quando armazenado em local seco e fresco, durante um período de tempo de 24 meses.

**Condições de utilização:** Pode ser consumido ao natural ou enriquecido com creme, nata ou gelado. Pode ser utilizado em tartes ou bolos e sobremesas quentes, como suflês.

### CARACTERIZAÇÃO DA EMBALAGEM

**Embalagem Primária:** Lata.

Tipo de embalagem	Unidades/ Embalagem	Embalagens/ Palete	Embalagens/ Fiada	Fiada/ Palete
Lata 2650 g	6	50	5	10

### ROTULAGEM

Valor nutricional do produto, denominação de venda, quantidade líquida, data limite de consumo, nome e morada do embalador, origem do produto, número de lote, código de barras e símbolos (copo e garfo, ponto verde e ecoponto). Segundo o estipulado nos Decretos-Lei n.º 560/99; 183/2002; 126/2005; 195/2005; 37/2006.

**NOTA:** O rótulo encontra-se em conformidade com os regulamentos da UE Nº 1169/ 2011.

### IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Nome: LPL – Leguminosas Portugal, Lda.

Morada: Zona Industrial do Socorro, lotes 66, 4824-909 Fafe

Telefone: 253504110

Fax: 253504112

Número de Licença: 325/ 06